

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2014



Au fil des millésimes, cette cuvée parcellaire Clos du Four est devenue la cuvée emblématique du Domaine, tant elle exprime avec finesse et sophistication le style aérien, minéral et superbement équilibré cher à Dominique Lafon.

Le Clos du Four occupe sur la commune de Milly-Lamartine une position idéale, à mi-coteau (250 mètres), et bénéficie d'une exposition au levant, ensoleillée le matin et relativement préservée des chaleurs excessives de l'après-midi : ici les vignes de plus de 30 ans reposent sur un sol argilo-calcaire assez profond et très caillouteux, et vont chercher leur substance minérale dans le sous-sol de calcaires durs.

Avouons-le tout net : en dégustant ce Milly-Lamartine Clos du Four 2014, on a soudain l'impression de goûter un 1er Cru (même si cette classification n'existe pas encore dans le Mâconnais), qui nous tire presque du côté de Chassagne-Montrachet, tant le vin est doté d'une profonde verticalité et de notes empyreumatiques rappelant les grands cousins de la côte de Beaune.

Le vin est à la fois puissant et vif, doté d'un très beau fruit juteux. Les saveurs délicatement citronnées renforcent cette sensation de fraîcheur en bouche, tandis que l'allonge s'avère impressionnante, toute en tension et en élégante salinité. Nous sommes encore dans le chai tandis que nous nous surprenons à rêver de voir apparaître un beau plateau de fruits de mer pour accompagner ce superbe Clos du Four !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Héritiers du Comte Lafon - Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Notes empyreumatiques, pierre à fusil. Agrumes (citron vert). Fleurs blanches. Pomme, poire. Gingembre frais.

Bouche : Attaque droite et verticale. Sensation de pureté et de fraîcheur, sur les fruits blancs et les agrumes. Belle tension sur la finale. Grande classe.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un beau plateau de fruits de mer. Après quelques années, des poissons ou crustacés en sauce, comme des gambas, curry vert et lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique